

Knusprige Pizza mit Rindfleischstreifen und Spiegelei

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza

220 g Rinderhüftsteak
2 Esslöffel Weißweinessig
400 g Pizzateig (fertig aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)
3 Esslöffel Olivenöl
250 g Fontina (alternativ Greyerzer)
5 Eier
1 Teelöffel Dijonsenf
1 Teelöffel Essig
3 Esslöffel Olivenöl
50 g Rucola
Salz, Pfeffer

Was leuchtet denn da so gelb durch die frischen Rucolablätter? Spiegeleier! Die haben es sich mit zartem Rindfleisch auf knusprigem Pizzaboden gemütlich gemacht und warten darauf, probiert zu werden. Also ab in die Küche und ausprobieren! Lust auf Pizza bekommen? [Unsere 20 liebsten Pizzarezepte.](#)

- 1 -

Rindfleisch mit Fleischklopfer plattieren. Von beiden

Seiten mit Salz, Pfeffer und Essig einreiben, 5-10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

- 2 -

Fleisch bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Backofen auf 230 °C vorheizen.

- 4 -

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Pizzateig ausrollen, mit Olivenöl bestreichen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im heißen Ofen ca. 5-10 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

- 5 -

Fleisch in feine Streifen schneiden. Käse auf Pizzaboden verteilen und mit Fleisch belegen. Eier über dem Teig aufschlagen und auf den Belag gleiten lassen. Pizza weitere 7-10 Minuten backen.

- 6 -

In einer großen Schüssel Senf, Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Rucola dazugeben und durchmischen.

- 7 -

Pizza mit Rucola belegen und servieren.